



Kolbulle med rökt fläsk och lingonsylt

Kock: **Karin Walker** Tid: **120 min** Portioner: **4**



Nästa gång du tänker vara ute och elda/grilla så testa att göra kolbullar. Det är godare än det låter!

Allt du behöver är en gammal gjutjärnspanna om du inte har en liten kolbullepanna. Smeten gör du hemma och håller i en stor petflaska, fläsket tärnar du hemma och lingonsylten får man inte glömma!

Det här var mat som man åt som skogshuggare/kolare när man bodde "på skogen". Mjöl, vatten och fläsk som var saltat klarade sig länge utan kylskåp!



INGREDIENSER

3-4 hg rökt sidfläsk eller bacon
10 dl vetemjöl
14 dl vatten
2 tsk salt
olja till pannan

GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa ihop mjölet med 2/3 delar av vattnet till en slät smet, tillsätt resten av vätska och saltet. Jag brukar göra smeten tjockare än till vanlig pannkaka.
- 2** Häll smeten i en petflaska, tärna fläsket/baconet och lägg i en burk, packa med lingonsylten.
- 3** Lägg pannan på elden eller glöden så den ligger stadigt.
- 4** Stek fläsk till en kolbulle i taget med en gnutta extra fett, tippa i smet så det täcker fläsket och blir en tjockare pannkaka.
- 5** Stek tills kolbullen fått färg och vänd sedan och stek den andra sidan.
- 6** Servera med mycket lingonsylt, mums!